

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan analisis data yang telah dilaksanakan, maka didapatkan kesimpulan dari penelitian ini yaitu:

1. Terdapat pengaruh nyata pengaruh penambahan mikroba terhadap pH fermentasi, kadar air, kadar kafein dan cita rasa kopi atribut rasa.
2. Terdapat pengaruh nyata lama waktu fermentasi terhadap pH fermentasi, kadar air, kadar kafein, dan cita rasa kopi atribut *overall*.
3. Terdapat pengaruh nyata interaksi penambahan mikroba dan lama waktu fermentasi terhadap kadar kafein, dan tidak terdapat pengaruh nyata interaksi penambahan mikroba dan lama waktu fermentasi terhadap pH fermentasi, kadar air, cita rasa kopi atribut *fragrance*, aroma, rasa, *aftertaste*, *salt/acid*, *bitter/sweet*, keseimbangan, *mouthfeel*, keseragaman, *clean cup*, *overall*.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilaksanakan, maka terdapat beberapa saran antara lain sebagai berikut:

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut pada bakteri yang berhasil di isolasi dari minuman probiotik untuk diketahui karakteristiknya.
2. Untuk menghasilkan cita rasa kopi yang baik, sebaiknya dalam setiap proses pengolahan kopi pasca panen diperhatikan untuk setiap tahapan seperti proses fermentasi, pengeringan, serta penyangraian agar tercipta cita rasa kopi dengan kualitas yang lebih baik, karena setiap tahapan memiliki peran penting untuk membentuk cita rasa kopi.